

FÖRRÄTTER / STARTERS

Toast Skagen

grillat bröd, räkor, majonnäs, forellrom,
picklad gurka och citron
grilled bread, shrimp, mayonnaise,
trout roe, pickled cucumber and lemon

145:-

Bruschetta / Bruschetta

grillad brioche, Västerbottensostcrème,
lufttorkad skinka och kolgrillade tomater
grilled brioche, Västerbotten's cheese crème,
air-dried ham and charcoal grilled tomatoes

145:-

Eldad lax tartar / Blackened salmon tartare

soja- och yuzuvinaigrette, pepparrotskrème,
rostade betor, rädisor och sesam
soy and yuzu vinaigrette, horseradish crème,
roasted beets, radishes and sesame

145:-

Burrata

grillad grön sparris, örtpesto, ruccola,
balsamico och pistage
grilled green asparagus, herb pesto, rocket salad,
balsamic and pistachio

145:-

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Hamburgare / Hamburger

grillad oxburgare, jalapeñomajonnäs, bbq, brioche,
cheddar från Vaddö, gurka, lök,
dip x 2 och pommes frites
grilled beef burger, jalapeño mayonnaise, bbq, brioche,
cheddar cheese from Vaddö, cucumber, onion,
dip x 2 and french fries

199:-

"Chèvre chaud sallad" / "Chèvre chaud sallad"

gratinerad getost, glaserade rödbetor, pistagenötter, oliver,
italiensk sallad och ramlökshonung
gratin goat cheese, glazed beets, pistachios, olives,
Italian salad and chives-honey

199:-

Caesarsallad / Caesar salad

grillad scampi, rostade pinjenötter, grön sparris,
parmesan, caesardressing och vitlöksrostade krutonger
grilled scampi, roasted pine nuts, green asparagus,
parmesan, caesar dressing and garlic roasted croutons

209:-

Kycklingschnitzel / Chicken schnitzel

kycklingschnitzel, kolgrillade tomater, "café de paris-smör",
kapis, grillad citron och pommes frites
chicken schnitzel, charcoal-grilled tomatoes, "café de paris
butter", capers, grilled lemon and french fries

229:-

Röding / Char

rågrillad sparris, hollandaise med brynt smör, fänkålscrudité,
rostad mandel och färskpotatis med dillpesto
grilled asparagus, hollandaise with browned butter,
fennel crudité, roasted almonds
and new potatoes with dill pesto

279:-

Kalixlöjrom / Kalix bleak roe

grillat bröd, crème fraîche, gräslök,
rödlök och citron
grilled bread, crème fraîche, chives,
red onion and lemon

259:-

Snacks på bricka / Snack platter

charkuterier, burrata, oliver, padrones,
parmesanaioli och surdegsbröd
charcuteries, burrata, olives, padrones,
parmesan aioli and sourdough bread

179:-/person

minst två personer / minimum of two persons

Räkor

500 gram / Shrimp 500 grams
aioli, citron och surdegsbröd
aioli, lemon and sourdough bread

229:-

PIZZA

Serveras onsdag-lördag

Served Wednesday-Saturday

MARGARETHA

burrata, San Marzanotomater, fior di latte,
pinjenötter och basilika
burrata, San Marzano tomatoes, fior di latte,
pine nuts and basil

199:-

FRÖKEN FÅLHAGEN

chili- och vitlöksstekta räkor, körsbärstomater,
basilika, pistage och fårost
chili and garlic sauteed shrimp, cherry tomatoes,
basil, pistachio and goat cheese

229:-

BEA

grillad ryggbiff, béarnaisesås,
San Marzanotomater, fior di latte
och picklad lök
grilled sirloin steak, béarnaise sauce,
San Marzano tomatoes, fior di latte
and pickled onion

279:-

KA-LYX (Bianco)

löjrom från Kalix, crème fraîche, syrad silverlök,
dill och Västerbottensost
bleak roe from Kalix, crème fraîche,
pickled silverskin onion, dill
and Västerbotten cheese

299:-

FRÅN GRILLEN / FROM THE GRILL

Serveras med béarnaisesås, grillade grönsaker, sallad med parmesan, tryffelbarbecue och pommes frites eller potatisgratäng

Served with béarnaise sauce, grilled vegetables, salad with parmesan, truffle barbecue and french fries or potato gratin

Oxfile / Beef tenderloin 399:-

180 g, den ädlaste av nötdetaljer

180 g, the most noble cut

Entrecôte / Rib eye 379:-

250 g KLASS 4, fet detalj med insprängt fett

250 g, fat cut with intermixed fat

Hjort tri-tip / Venison tri-tip 299:-

180 g, mör bakre detalj

180 g, tender rear cut

Fläksida / Pork belly 239:-

200 g, fet detalj från grisens sida

200 g, fat cut from the side of the pig

Portabello / Portabello 199:-

180 g, confiterad

180 g, confit

Mer goda grejer / Savory sides

grillad majs med parmesan 69:-/vitlökssmör 39:-/chilimajonnäs 39:-/parmesanaioli 39:-
tryffelbarbecue 39:-/café de Paris-smör 39:-

grilled corn with parmesan 69:-/garlic butter 39:-/chili mayonnaise 39:-/parmesan aioli 39:-
truffle barbecue 39:-/ café de Paris butter 39:-

DESSERTER / DESSERTS

Jordgubbar / Strawberry

marinerade jordgubbar, jordgubbssorbet, vaniljpannacotta och krossade drömmar

marinated strawberries, strawberry sorbet, vanilla pannacotta and crushed dream cookies

119:-

Choklad / Chocolate

bakad choklad, karamelliserade popcorn, kolasås med rosmarin och tobleroneglass

baked chocolate, caramelized popcorn,

caramel sauce with rosemary and toblerone ice cream

119:-

Hallontiramisù / Raspberry tiramisù

99:-

Glass eller sorbet med smul / Ice cream or sorbet with crumble

55:- per kula / per scoop

Tryffel x 2 / Truffle x 2

serveras med kaffe och 4 cl rom / served with coffee and 4 cl rum

175:-

Cocktails 155:-

Cucumber & Rosemary Spritz

Cucumber and rosemary syrup, lime, cava, soda

Basil Smash Spritz

Basil syrup, gin, lemon, lime, soda

Aperol Spritz

Aperol, sparkling wine, soda

Limoncello Spritz

Limoncello, sparkling wine, soda

Hugo

Elderflower Liqueur, sparkling wine, mint, soda

White Port Tonic

Graham's White Port, Organics Tonic Water, Lemon

Sparkling

Cava Aretay Brut Reserva, Spain

Bottle Glass
695:- 115:-

Champagne

Pol Roger Brut

995:- 169:-

Pol Roger Brut Magnum

2195:-

Möet & Chandon Brut Impérial

1095:-

Möet & Chandon Ice Impérial

1195:-

Rosévin/Rosé Wine

Åkantens rosé /The house rosé

Bottle Glass
480:- 120:-

Minuty Rosé

Grenache/Cinsault/Tibouren
Côtes de Provence, France

540:- 135:-

Magnum

1095:-

Vita viner/White wines

Åkantens vita/The house white

Bottle Glass
480:- 120:-

Soalheiro ALLO

Alvarinho/Loureiro, Vinho Verde, Portugal

520:-

Prinz von Hessen Hessenstein

Riesling Trocken, Rheingau, Germany

540:- 135:-

Petit Bourgeois

Sauvignon Blanc, Loire, France

560:- 140:-

Maso di Mezzo

Pinot Grigio, Trentino, Italy

575:- 145:-

Louis Robin Chablis

Chardonnay, Bourgogne, France

625:- 159:-

Stella Bella Wines

Chardonnay, Margaret River, Australia

750:-

Henri Bourgeois Sancerre

Sauvignon Blanc, Loire, France

775:-

Black Stallion Napa Valley

Chardonnay, California, USA

850:-

Eroica XLC

Riesling, Washington State, USA

895:-

David & Nadia

Chenin Blanc, Swartland, South Africa

995:-

Röda viner/Red Wines

Bottle Glass

Åkantens röda/The house red

480:- 120:-

Mont-Redon Côtes du Rhône

Grenache/Syrah, Rhône, France

540:- 135:-

Villa Antinori

Sangiovese/Cabernet Sauvignon, Tuscany, France

560:- 140:-

Syrocco

Syrah, Zenata, Marocco

595:-

Punt Road

Pinot Noir, Yarra Valley, Australia

625:- 159:-

Black Stallion Napa Valley

Cabernet Sauvignon, California, USA

695:- 175:-

Trus Crianza

Tempranillo, Ribera del Duero, Spain

750:-

Bodega Noemia A Lisa

Malbec, Patagonia, Argentina

775:-

Prunotto Barbaresco

Nebbiolo, Piedmont, Italy

895:-

Frog's Leap Winery Napa Valley

Zinfandel, California, USA

995:-

Fatöl/Drafted beer 40 cl

Carlsberg Export 82:-

Staropramen 92:-

Kronenbourg 1664 Blanc 92:-

Brooklyn Lager 92:-

Brooklyn IPA 92:-

Flasköl/Bottle 33 cl

Carlsberg Hof 77:-

Corona 85:-

San Miguel Especial Gluten free 89:-

Guinness Extra Stout 89:-

Flasköl/Bottle 50 cl

Eriksberg 89:-

Cider/Bottle 33 cl

Somersby Pärön 79:-

La Cidraie 85:-

Alkoholritt / Non alcoholic

Vin / Wine

White/Red 69:-

Richard Juhlin Sparkling brut piccolo 95:-

Öl / Beer / Cider

Carlsberg Non Alcoholic 33 cl 55:-

Brooklyn special effects 35,5 cl 59:-

Somersby Pear Non Alcoholic 55:-

Omslagsbilden "Uppsala lärdomens stad" är en litografi av konstnären Gunilla Mann. Gunilla är numera bosatt på Österlen där hon har sin utställning och driver café.

På hemsidan www.gunillamann.se finns det möjlighet att beställa hennes litografier.

ÅKANTEN